



Winterzeit Familienfeier, Weihnachtsfeier und Betriebsfeste:

Gültig bis 15.03.2023

- P 453 **HOLSTEINER GRÜNKOHL VON LÜDERS**
mit magerem Kasseler, wohlschmeckender Kochwurst, geräucherter
Schweinebacke, Röstkartoffeln in Butter gebraten und Senf
für 10 Personen € 158,00
P 453a jede weitere Person € 15,30
- P 436 **BUFFET SCHLESWIG-HOLSTEIN**
Rinder- und Schweinebraten nur vom Besten (geschnitten),
in feiner Pilzrahmsauce mit Kohlrabigemüse,
Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
für 16 Personen € 258,00
P 436a jede weitere Person € 15,60
- P 460 **DITHMARSCHER FREILAND-GÄNSE** – 5kg bratfertiges Frischgewicht –
gefüllt, kross gebraten, mit Apfelrotkohl, Gänserahmsauce, Williams
Christbirne mit Preiselbeeren gefüllt, Petersilienkartoffeln
für 4 Personen € 198,00
P 460a jede weitere Person € 45,00
- P 475 **OLDENBURGER GÄNSEBRUST**
kross gebraten, mit Rosenkohl, Gänserahmsauce, Kartoffelklöße
pro Person 1/2 Gänsebrust
für 6 Personen € 189,00
P 475a jede weitere Person € 30,60
- P 462 **OLDENBURGER GÄNSEKEULEN** – 500g Frischgewicht –
mit Apfelrotkohl, Gänserahmsauce und Serviettenknödel
für 8 Personen € 216,00
P 462a jede weitere Person € 25,80
- P 429 **BUFFET „MEDITERRAN“** –kalt/warm- (Sonntagszuschlag € 26,--)
Rinderfilet im Ganzen gebraten, Thymiansauce, franz. Bohnen &
Rosmarinkartoffeln - warm - Scampi in Knoblauchöl,
Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Lachspralinen mit
Dillsenfsauce, Meeresfrüchtesalat, Langustenterrine mit
Whiskey, Gefüllte Weinblätter, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce,
Rosario Dulce Paprikawurst, Serrano Schinken auf Melone,
gefüllte Oliven, Hirtensalat mit Schafskäse, Ajoli und Chilicreme,
mediterrane Käseauswahl mit Oliven und Peperoni, Ciabatta,
Fladenbrot, Stangenbaguette und Schwarzbrot, Crema Catalana
und Panna Cotta mit Prosecco-Himbeermark
P 429 für 20 Person € 714,00
P 429a jede weitere Person € 34,40
- P 140 **SPEZIALITÄT ZUR WINTERZEIT**
Wintertiramisu mit Spekulatius
für 10 Personen € 29,00
P 140a für 15 Personen € 38,50

- P 456 HIRSCHBRATEN oder P 455 REHKEULE
 geschnitten, mit Apfelrotkohl und Maronen, gefüllter Birne mit Preiselbeeren,
 Pfifferlingen, Wildrahmsauce und Petersilienkartoffeln für 10 Personen € 255,00
 P 456a, P 455a, jede weitere Person € 24,50
- P 94 AUS WALD UND FLUR
 Steinpilzsuppe, etwas ganz Besonderes, Hirschfilet, geschnitten, in einer
 Wildrahmsauce mit Pilzgemüse, Rotkohl, Preiselbeeren und Serviettenknödel
 Moussevariationen mit Fruchtspalten angerichtet für 8 Personen € 310,00
 P 94a jede weitere Person € 37,80
- P 437 BUFFET WINTERZEIT
 magerer Nackenbraten geschnitten in einer Champignonsauce,
 Putenoberkeule geschnitten in einer Geflügel-Rahmsauce,
 getrennt im Rechaud angerichtet, mit Rotkohl,
 Schwarzwurzeln und Röstkartoffeln für 15 Personen € 233,00
 P 437a jede weitere Person € 15,30
- P 454 OLDENBURGER FLUGENTE – 3,0 kg bratfertiges Frischgewicht –
 gefüllt und kross gebraten, mit Geflügelrahmsauce,
 Apfelrotkohl, Butterröstkartoffeln für 3 Personen € 125,00
 P 454a jede weitere Person € 35,00
- P 452 FRISCHER HOLSTEINER LANDPUTER – mindestens 6 kg bratfertiges Frischgewicht –
 je nach Personenzahl, im Ganzen gebraten,
 gefüllt mit gedünstem Obst, dazu pikantes Apfelrotkohl,
 Geflügelrahmsauce und Petersilienkartoffeln für 10 Personen € 210,00
 P 452a jede weitere Person € 20,50
- P 470 WEIHNACHTSBUFFET ab 15 Personen (Sonntagszuschlag € 26,--)
 Hirschfilet mit frischen Pfifferlingen, Rotkohl und Serviettenknödel,
 im Rechaud angerichtet.
 Entenpastete mit Haselnüssen, Poulardenbrust mit Tomaten
 und Mozzarella gefüllt, Galia-Melonenschiffchen mit geräuchertem
 Hirschschinken, marinierte Paprika, Auberginen und Zucchini.
 Terrine vom Seeteufel mit Gemüse, Ostseeaal auf Kräuterrühreibett,
 Forellenfilets, wacholdergeräuchert mit Preiselbeersahne,
 Gambas mit Cocktail-Dip, französische und italienische Käseauswahl
 mit Weintrauben, Ciabatta und Roggenbaguette, Butterauswahl
 Mousseauswahl u. a. Apfelmousse-Zimt-Parfait mit
 pochiertem Lebkuchen und Likörcreme für 15 Personen € 588,00
 P 470a jede weitere Person € 38,00
- P 963 ANJA'S WINTERBUFFET ab 20 Personen
 Kleine Rinderrouladen, sowie geschnittener Schweinebraten mit
 Pilzrahmsauce und geschmorte Putenoberkeule mit Rotkohl und
 Schwarzwurzeln + Tomatensalat und Kartoffelgratin für 20 Personen € 365,00
 P 963a jede weitere Person € 17,70